Project .....
Rev.: .....
Zone: .....
Location: .....

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659829	Q90MT/E400	QUEEN 9

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

C'est le choix de ceux qui ont besoin d'une force et d'une puissance maximales.
Queen9 se caractérise par une profondeur de 900 mm, un plan de travail de 20/10 d'épaisseur, des brûleurs à double couronne et l'utilisation d'un élégant acier inoxydable avec une finition Scotch Brite.
Des détails qui offrent non seulement une fonctionnalité et une esthétique maximales, mais qui tiennent également compte des besoins pratiques et ergonomiques de ceux qui travaillent.
L'extrême liberté de composition permet de combiner les modèles supérieurs avec des fours et des meubles bas neutres qui peuvent également être accessoirisés avec des finitions hygiéniques.
Avec plus de 350 modèles immédiatement disponibles dans le catalogue, Queen9 est déjà prêt à donner le meilleur de lui-même.
En outre, tous les équipements qui composent une cuisine Queen9 sont certifiés conformément aux normes internationales internationales, notamment CE, GAR, AGA et autres.



SPÉCIFICATIONS DU MODÈLE

- Planche à frire : Plaque de cuisson utilisée pour cuire directement des aliments tels que la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Braisière : utilisée pour braiser ou cuire de la viande, de la volaille ou des légumes dans un liquide aromatique à une température contrôlée.
- Cuiseur de pâtes : Appareil conçu pour cuire des pâtes en grande quantité.
- Mijotage : Méthode de cuisson lente, à basse température, qui permet de faire cuire lentement, pendant des heures, de la viande, des ragoûts, des soupes et d'autres plats dans un cuiseur sous vide à commande thermostatique.
- Cuit-vapeur : Appareil utilisé pour cuire les aliments à la vapeur, ce qui permet de préserver les nutriments et de conserver la texture et la saveur des aliments.
- Bouilloire : Appareil utilisé pour porter l'eau à ébullition rapidement et efficacement.
- Bain-marie : Technique de cuisson ou de conservation consistant à placer un récipient contenant des aliments au-dessus de l'eau bouillante.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Utilisation en 7 fonctions : plancha / braisière / cuiseur de pâtes / cuisson lente / cuisson à la vapeur / bouilloire / bain-marie.
- Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.
- Gestion de 2 zones de cuisson indépendantes grâce à la fonction D-CARE qui permet de régler des températures différentes et d'alerter l'opérateur en cas d'incompatibilité des recettes
- Remplissage automatique de l'eau programmable en 3 modes différents : automatique avec compteur de litres, rapide, lent.
- Deux sorties USB situées sous le tableau de bord (zone du compartiment) pour stocker des recettes et mettre à jour le logiciel.
- Le déchargement du produit par un trou dédié sur un plateau positionné sur le compartiment devient une opération rapide et sûre, sans risque de verser ou de renverser des substances chaudes
- Grâce au système G-Power, il est possible de gérer la puissance de manière simple et personnalisée ; l'algorithme gère la puissance en 4 + 100 variantes.
- Évacuation d'eau dédiée avec trop-plein.
- Mémoire interne pour le stockage de recettes prédéfinies, transférables vers un autre appareil via USB.
- Couvercle à double paroi sans joint périphérique.

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659829	**Q90MT/E400**	**QUEEN 9**

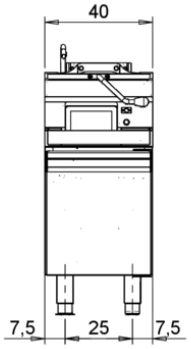
Informations techniques

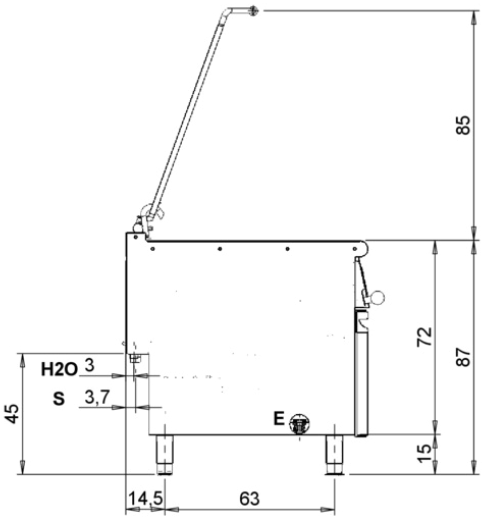
SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1659829
DÉFINITION	Q90MT/E400 MULTI COOKER TALENT M40
LIGNE COMMERCIALE	QUEEN
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PROFONDEUR	900 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	88 Kg
VOLUME (net)	0.313
LONGUEUR DU PAQUET	440 mm
LARGEUR DU PAQUET	1020 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1160 mm
VOLUME DU PAQUET	0,522 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	98 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	10,000 kW
GRADE IP	IPX5
CAPACITÉ	17 lt
MODÈLE CERTIFIÉ	Q90MT/E400
CONNEXION DE VIDANGE	1"
CONNEXION D'EAU	3/4"

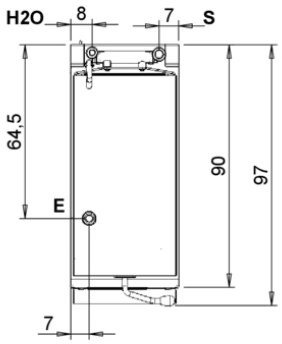
TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659829	Q90MT/E400	QUEEN 9

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm







Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	**G** Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água **UNI EN 10226-1 R 1"** **S1** Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba **S2** Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de dépresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão **S3** Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto **S4** Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	**H20** Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água **A1 =** Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Warm - Morno **A2 =** Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio **EN ISO 228-1 G3/4** **L** Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659829	Q90MT/E400	QUEEN 9

PRODUITS GAMME PLUS



Contrôle de la cuisson par sonde à cœur.



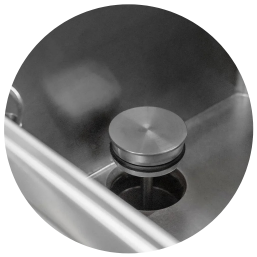
Panneau de commande à écran tactile facile à comprendre et à utiliser. Possibilité d'enregistrer des recettes personnelles.



Remplissage automatique de l'eau avec possibilité de programmer des litres.



La fonction PREHEAT permet de préchauffer la plaque de cuisson afin de cuire les aliments de manière réactive. En réglant une température de consigne, l'appareil réglera un delta de température plus élevé pour compenser l'abaissement dû au positionnement des aliments



Bonde d'eau de ville avec trop-plein et orifice de vidange du bassin avec bouchon d'étanchéité.



Bassin pour l'égouttage du produit cuit dans la cuve. Propreté de la station garantie et transport des produits facilité.



Grâce au système G-Power, vous avez la possibilité de gérer la puissance délivrée par FitPan de manière simple et personnalisée ; l'algorithme gère la puissance délivrée en 4 + 100 variantes.



Possibilité de contrôler 2 zones distinctes à des températures différentes. 5 éléments chauffants blindés à haute résistance thermique, qui maintiennent une température uniforme et stable sur toute la surface.

TALENT CLASSIC L 400

CODICE	MODELLO	SERIE
CR1659829	**Q90MT/E400**	**QUEEN 9**

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1659899	**BFTM**	
CR1200169	**GFMCF**	GRILLE INFÉRIEURE
CR1659929	**FSLM**	
CR1200159	**CPC1/3MCF**	PANIER GN1/3 POUR CUISEUR DE PÂTES
CR1659909	**PMLM**	
CR1200119	**TSCMCF**	CADRE POUR LA CUISSON LENTE
CR1659919	**PPRM**	Cuillère à aliments en acier inoxydable
CR0956330	**SDXP**	PALETTE
CR0999069	**CRLMCF**	Chariot pour GN multifonctionnel 1/1 E 2/1
CR1200149	**CV1/3MCP**	GN1/3 panier vapeur 160x280x115(H)cm